



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان: معاونت امور بهداشتی مرکز بهداشتی درمانی:

کد فرم:

عنوان چک لیست: بازرسی بهداشتی از فروشگاه ماهی، میگو و فرآورده های خوراکی آبزیان

<p>مشخصات محل تصدی /مدیریت</p> <p>* نام: <input type="text"/></p> <p>* نوع فعالیت صنفی: * شماره پرونده: * تعداد کارگر: <input type="text"/></p> <p>* شماره تلفن همراه: * طول جغرافیایی: * عرض جغرافیایی: <input type="text"/></p> <p>کد پستی ۱۰ رقمی: <input type="text"/></p> <p>متراژ (متر مربع): <input type="text"/></p> <p>* آدرس: <input type="text"/></p>	<p>مشخصات متصدی /مدیر</p> <p>* نام خانوادگی: <input type="text"/></p> <p>* کد ملی: <input type="text"/></p>
--	---

بهداشت فردی						
تاریخ ردیف	بازدید اول	بازدید دوم	بازدید سوم	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۱				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی دارای ناخن کوتاه هستند و ممنوعیت استفاده از لاک و ناخن مصنوعی هنگام کار رعایت می گردد؟
۲				*		آیا در کارکنان دست اندر کار مواد غذایی ممنوعیت استفاده از جواهرات و زیورآلات هنگام کار رعایت می گردد؟
۳				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش چرکین، محل را بایک نوار یا باند ضد آب کاملا پوشانده و از دستکش یکبار مصرف استفاده می نمایند؟
۴				*		آیا کارکنان دست اندر کار مواد غذایی اطلاعات کافی در مورد روش شستشوی دست با آب و صابون را دارند؟
۵				*		آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی رعایت می گردد؟
۷				*		آیا ممنوعیت فروش و عرضه محصولات دخانی رعایت می گردد؟
۸				*		آیا ممنوعیت استعمال دخانیات توسط پرسنل رعایت می گردد؟
۹				*		آیا ممنوعیت استعمال دخانیات با ابزار مناسب اطلاع رسانی عمومی می گردد؟
۱۰				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی، هنگام کار از روپوش تمیز با رنگ روشن، بدون لک و پارگی، متناسب با نوع کار استفاده می نمایند؟
۱۱				*		آیا لباس کار سایر کارکنان تمیز، بدون لک و پارگی می باشد؟
۱۲				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی هنگام کار از کلاه استفاده می کنند؟
۱۳				*		آیا کارکنان دارای وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی (در صورت وجود حمام) می باشند؟
۱۴				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی هر روز قبل و بعد از کار استحمام می کنند؟



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان: معاونت امور بهداشتی مرکز بهداشتی درمانی:

آیا کارکنان دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی می باشند؟

تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی	
				بحرانی	غیربحرانی
۱۵				*	آیا روش شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است؟
۱۶				*	آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در حین کار از دریافت بهای کالای فروخته شده از مشتری خودداری می کنند؟
۱۷				*	آیا همه ی کارکنان مشمول دارای کارت بهداشت معتبر می باشند؟
۱۸				*	تعداد کارکنان مشمول فاقد کارت بهداشت معتبر: <input type="text"/>
۱۹				*	آیا همه ی کارکنان مشمول، دارای گواهی نامه معتبر پایان دوره ی آموزشی از آموزشگاه بهداشت اصناف می باشند؟
۲۰				*	تعداد کارکنان مشمول فاقد گواهی نامه معتبر دوره آموزشی بهداشت اصناف: <input type="text"/>

بهداشت مواد غذایی

تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۲۱				*		آیا محصولات گوشتی فرآوری شده از محصولات گوشتی خام جدا نگهداری می گردند؟
۲۲				*		آیا محصولات گوشتی قطعه قطعه و فرآوری شده فقط در بسته بندی های معتبر و با درج مشخصات محصول بر روی بسته عرضه می گردد؟
۲۳				*		آیا ممنوعیت عرضه ماهی فرآوری شده قبل از رویت مشتری رعایت می گردد؟
۲۴				*		آیا ممنوعیت نگهداری گوشت، مرغ و ماهی در کنار هم در داخل یک یخچال یا فریزر رعایت شده است؟
۲۵				*		آیا در مراکزی که محصولات دریایی تازه عرضه می گردد سطح محصول کاملاً یخ پوشانی و در ویتترین مناسب نگهداری می گردد؟
۲۶				*		آیا فرآورده های گوشتی بسته بندی شده دارای ویژگی های لازم می باشند؟
۲۷				*		آیا دما در یخچال، فریزر و سردخانه رعایت و کنترل می شود؟
۲۸				*		آیا یخچال، فریزر و سردخانه دارای فضای کافی بوده و چرخش هوای سرد بین محصولات به خوبی انجام می گیرد؟
۲۹				*		آیا یخ مورد استفاده جهت یخ پوشانی محصولات دریایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۳۰				*		آیا در مراکز عرضه ماهی زنده محصول از مراکز معتبر تهیه شده است؟
۳۱				*		آیا در مراکز عرضه ماهی زنده، شرایط بهداشتی نگهداری ماهی رعایت شده است؟
۳۲				*		آیا ممنوعیت استفاده از مواد غیراستاندارد از جمله کاغذ و کیسه های بازیافتی، روزنامه جهت پیچیدن و بسته بندی گوشت و فرآورده های پروتئینی رعایت می گردد؟

بلی خیر



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان: معاونت امور بهداشتی مرکز بهداشتی درمانی:

آیا از قرار گرفتن محصولات و فرآورده های گوشتی در معرض تابش مستقیم نور خورشید جلوگیری می گردد؟	*				۳۳
آیا تفکیک محل نگهداری محصولات و فرآورده های گوشتی از مواد شوینده و شیمیایی رعایت می شود؟	*				۳۴
آیا همه محلول های ضد عفونی کننده و گندزدای مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟	*				۳۵
آیا مالک، مدیر یا متصدی خودکنترلی و خود اظهاری بهداشتی را انجام می دهد؟	*				۳۶
آیا نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی انجام شده است؟	*				۳۷
آیا نتایج نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی در محل موجود است؟	*				۳۸

بهداشت ابزار و تجهیزات

موارد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	تاریخ ردیف
	بحرانی	غیربحرانی				
آی نخچال، فریزر و سردخانه سالم، تمیز و فاقد بوی نامطبوع هستند؟	*		/ /	/ /	/ /	۳۹
آی نخچال، فریزر و سردخانه مجهز به دامسج سالم هستند؟	*		/ /	/ /	/ /	۴۰
آی سرشک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟	*		/ /	/ /	/ /	۴۱
آی سرشک ظرفشویی دارای ویژگی های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می شود؟	*		/ /	/ /	/ /	۴۲
آی شرف های آب سالم هستند و در صورت وجود شلنگ، بر روی یک پای مناسب به دیوار نصب شده است؟	*		/ /	/ /	/ /	۴۳
آیا تمهیدات لازم برای شستشوی دست کارکنان در نظر گرفته شده است؟	*		/ /	/ /	/ /	۴۴
آی آب چکان و قفسه نگهداری ظروف، طبقات سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی داشته و از کف حداقل ۱۵ سانتی متر فاصله دارند؟	*		/ /	/ /	/ /	۴۵
آی ویرین های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟	*		/ /	/ /	/ /	۴۶
آی کابینت های موجود سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟	*		/ /	/ /	/ /	۴۷
آی میزهای کار دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*		/ /	/ /	/ /	۴۸
آی تخته های کار دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*		/ /	/ /	/ /	۴۹
آی دستگاه های مورد استفاده سالم و تمیز می باشند؟	*		/ /	/ /	/ /	۵۰
آیا در مراکز عرضه ماهی زنده ابزار مورد استفاده در صید مناسب هستند؟	*		/ /	/ /	/ /	۵۱
آیا محل کار فاقد وسائل اضافی، مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف می باشد؟	*		/ /	/ /	/ /	۵۲
آیا خودروی حمل محصولات و فرآورده های گوشتی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*		/ /	/ /	/ /	۵۳
آیا کلیه ظروف بسته بندی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*		/ /	/ /	/ /	۵۴
آی ظروف نگهداری محصولات و فرآورده های گوشتی سالم و تمیز می باشند؟	*		/ /	/ /	/ /	۵۵



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان: معاونت امور بهداشتی مرکز بهداشتی درمانی:

آیا جعبه کمک های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد؟	*				۵۶	
بهداشت ساختمان						
موارد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	تاریخ
	بحرانی	غیربحرانی	/ /	/ /	/ /	ردیف
آیا شبکه داخلی آبرسانی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۵۷
آیا سرپوش جمع آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۵۸
آیا نقشه های ساخت یا بازسازی های عمده در واحد به منظور انطباق با موازین بهداشتی به تایید وزارت رسیده است؟	*					۵۹
آیا سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۶۰
آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان مورد تایید است؟	*					۶۱
در صورت وجود سرویس های بهداشتی آلی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۶۲
در صورت وجود اتاق استراحت آلی از فضای نگهداری محصولات و فرآورده های گوشتی مجزا و دارای شرایط بهداشتی می باشد؟	*					۶۳
در صورت وجود حمام آلی وضعیت و شرایط حمام دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۶۴
آلی میزان صدا در محل مطابق ضوابط می باشد؟	*					۶۵
آلی پوشش کف از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل شستشو می باشد؟	*					۶۶
آلی کف محل دارا شیب مناسب به سمت کف شور است؟	*					۶۷
آلی پوشش دیوار محل از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل نظافت می باشد؟	*					۶۸
آلی پوشش سقف محل بدون درز و شکاف، سالم و تمیز می باشد؟	*					۶۹
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا کف، دیوار و سقف آن دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۷۰
آیا دما و رطوبت محل مطابق ضوابط می باشد؟	*					۷۱
آلی روشنایی محیط مطابق ضوابط می باشد؟	*					۷۲
آلی وضعیت تهوج مطلوب و دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۷۳
آلی درها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	*					۷۴
آلی پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	*					۷۵



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان: معاونت امور بهداشتی مرکز بهداشتی درمانی:

تاریخ بازرسی	تعداد موارد بحرانی	تعداد موارد غیر بحرانی

بازرسی	اول	دوم	سوم
مشخصات تأیید کنندگان			
نام، نام خانوادگی و امضاء بازرسی بهداشت محیط			
نام، نام خانوادگی و امضاء کارشناس مسئول بهداشت محیط استان / شهرستان			
نام، نام خانوادگی و امضاء رئیس مرکز بهداشت استان / شهرستان			